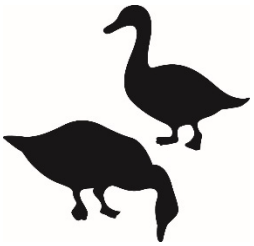
Mittag im Gansplatz



Unsere Empfehlung der Woche

Rückensteak von der Gams
mit Rotkraut und in Butter gebräunten Spätzli
CHF 32.00

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Salat, Suppe oder Glacé

Dienstag, 10. November 2026

Churer Fleischtorte
mit Rahmwirz und Salzkartoffeln
CHF 28.00

Mittwoch, 11. November 2026

Riz Cazimir
mit gebackener Banane und Butterreis
CHF 29.00

Donnerstag, 12. November 2026

Tranche von der knusprigen Schweinshaxe
in Bratensauce, mit Speck-Kabissalat
und Kartoffelknödel
CHF 29.00

Freitag, 13. November 2026

Würzige Bouillabaisse
mit mediterranem Gemüse und geröstetem Baguette
CHF 29.00

Rind-, Schweine- und Pouletfleisch stammen aus der Schweiz, Gams aus dem Safiental, Fisch aus der EU, Crevetten aus Vietnam.

Unser Hausapéritif

Floral		CHF 11.00

Unsere Weinempfehlung

Pinot Noir «Monolith»	1 dl	CHF 14.00
Chr. & F. Obrecht, Jenins	7.5 dl	CHF 98.00
Viognier	1 dl	CHF 13.00
Möhr-Niggli Weingut, Maienfeld	7.5 dl	CHF 89.00

Wildklassiker

«Hirschpfeffer Gansplatz»
mit Rosenkohl, Rotkabis, Preiselbeer-Birne, Marroni und Spätzli CHF 45.00

Rehgeschnetzeltes Stroganoff
mit Wacholder-Sauerrahmsauce,
Rotkabis und Spätzli CHF 42.00

Hirschsteak mit Kräuterbutter,
Preiselbeeren, Rosenkohl
und Spätzli CHF 39.00

Mittags-Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu mit Alpkäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes frites oder auf Blattsalat serviert

CHF 33.00

Gänsegeschnatter

Wild im Gansplatz!

Es ist herbstlich und wir freuen uns wie wild, Sie mit unseren feinen Wildspezialitäten verwöhnen zu dürfen. Reservieren Sie sich Zeit und lassen Sie sich vom Küchenteam mit **unseren Herbstspezialitäten** überraschen.

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Gansplatz-Team!

Unsere Klassiker

Knuspriges Wienerschnitzel
mit Pommes frites
und saisonalem Gemüse CHF 47.00

Capuns in Milchbouillon geschmort
mit Speckstreifen, Bergkäse
und buntem Gemüse CHF 35.00

Würziges Rindstatar mit konfiertem
Ei, Senfsaat, Kapern, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot und Butter CHF 37.00